

BLOODY BRUNCH

Nuovo menu per il Brunch sul rooftop

Che weekend sarebbe senza il brunch?

Il Bloody Brunch dell'Hotel Locarno rinnova anche questa stagione il suo menù per esaltare ancora di più la brillante formula del Bloody Mary all-you-can-drink. Una variazione al lunch, appuntamento sempre più seguito dal pubblico romano, nel ristorante signature del boutique hotel di Piazza del Popolo.

Il concept del rito domenicale del brunch, sarà anche stato forgiato dei Newyorchesi ma certamente Chef Domenico Smargiassi ha ridefinito il dogma delle uova in ogni possibile combinazione, orchestrando un'entrata in scena di nuovi piatti con un'eco route 66. Il nuovo Bloody Brunch fa sognare l'on the road su una Ford Thunderbird Jet Bird, un barbecue party per un Super Bowl, o uno sguardo, attraversando la strada da un take-away, in un angolo di Hollywood.

Patina per cinefili.

Come la location. E' tutto all'aperto (riscaldato), il Bloody Brunch: sulla terrazza del rooftop e nel secret garden. Per gli estimatori degli interior, viene servito anche nella Bar lounge, nelle sale 1925 e Bellevue. Ambientazioni che respirano quell'aria del Locarno - da sempre rifugio di attori e registi - e che diventano scenografie per un'esperienza a tavola che è una golosa evasione di sapori. Viene quasi da domandarsi se, dopo tutto, l'assunto che la cucina d'hotel affondi le sue radici nella tradizione eurocentrica, sia davvero fondato oppure no.

Il menu include pilastri domenicali quali le **Eggs Benedict** e i **Maritozzi farciti con uova strapazzate**, ma permette rapidamente di prendere una deviazione verso gli anni '60 americani e ritrovarsi all'Anchor Bar, a Buffalo, dove Teresa Bellissimo inventò le **Chicken Wings in salsa BBQ**, o di gustare gli iconici **Locarno Bloody Burger** e il **Crocante di baccalà**.

Il tutto allineato con la dominante del Bloody Mary, all'interno del cui vasto territorio, sotto la guida dell'acclamato mixologist Nicholas Pinna, Hotel Locarno presenta la versione classica con vodka top quality e succo di pomodoro biologico di un piccolo produttore locale; il Red Snapper, speziato e pungente, a base di gin; ed infine la roulette russa del One Bloody at a Time, ovvero una nuova variazione del Bloody Mary ogni weekend.

«Con la mente non riesco a smettere di viaggiare nel tempo, nei luoghi, nei ricordi», dice lo Chef Smargiassi, «e mi emoziona trasferire questi accenti nei piatti che servo agli ospiti».

Il menu del brunch è affiancato anche da un menu selezione di matrice italiana, che diventa quasi esotico nel dialogo con la tradizione dell'American brunch. Ancora un bellissimo viaggio: Gnocchi fatti in casa con ragù di agnello e ricotta salata, Cannelloni ricotta e spinaci con fonduta di taleggio e amaretti, e la biblica Amatriciana Grand Cru; ma anche secondi piatti come il faut, quali **Costolette di agnello alle erbe**, o **Galletto alla griglia**. Completa la proposta una selezione di dessert in perfetto equilibrio: Mont Blanc, Piccola Sacher, Crostata e classico Tiramisù.

L'attenzione perché gli ospiti si scoprono immersi in un'esperienza ed un'atmosfera, è tutta nelle parole dello Chef Smargiassi: "Volevo proporre un menù che fosse sia per gli ospiti dell'hotel che per i nostri clienti locali abituali, qualcosa di speciale ma anche intenso, per godere semplicemente del sedere con amici all'Hotel Locarno ed, insieme, viaggiare".

Il Bloody Brunch è presentato sia nella formula «Bloody Mary all-you-can-drink» a 38 € (due piatti a scelta dal menu brunch), o à la carte.

Ogni sabato e domenica, dalle 12.30.